TYGODNIK ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY

wydawany przez C. K. Towarzystwo gospodarczo-rolnicze Krakowskie.

№ 33. Kraków dnia 27 Sierpnia. 1855.

KALENDARZ GOSPODARSKI.

(Dalszy ciąg—zob. Ner 32 Tygod.)

Wrzesień.

Siéw wyki ozimėj, cieciorki i groszku szarego.

Wyka ozima (*vicia sativa*) jest bardzo szacowną rośliną na zieloną karmę dla bydła trzymanego na stajni: można ją pospolicie kosić wcześniéj od koniczyny, jeżeli była bardzo wcześno posiana.

Sieje się we wrześniu, na takiéj saméj uprawce i z zachowaniem tych samych przezorności jakie były wskazane dla wyki wiośnianéj. Zimy bardzo ostre wyrządzają jéj często dotkliwe szkody, zwłaszcza jeżeli była zbyt późno zasiana.

Przymięszywa się zwykle do nasienia szóstą albo czwartą część żyta lub orkiszu, zboża te bowiem podtrzymują łodygi wyki i nie dopuszczają aby wyległa.

Od kilku lat upowszechniła się bardzo we Francji uprawa cieciorki (*lathyrus cicera*); na którą rzeczywiście ta roślina zasługuje, z powodu obfitéj produkcji, nawet w miernych gruntach. Można ją kosić na paszę zieloną lub suchą, dla bydła rogatego równie jak dla owiec; wielu zaś mniema, iżby było niebezpiecznie dawać koniom bądź słomę, bądź ziarno. Siéw bardzo wczesny jest niezbędnym warunkiem udania się téj rośliny. Można ją zasiewać od końca sierpnia, a nie należy się ociągać dłużéj jak do 15 września. Sieje się pospolicie po sprzęcie jakiego zboża, w ilości 37 do 45 garncy nasienia na morg. Według postrzeżeń ogłoszonych przez p. Vilmorin, zdawałoby się, iż ziarno jéj szkodliwe jest dla ludzi. Nieszczęściem, zimowe niepogody niszczą dosyć często cieciorkę w północnéj Francji.

Od lat kilku także upowszechnia się odmiana zimowa groszku szarego czyli dzikiego (*pisum arvense*), który się udaje w gruntach suchych i mało żyznych, a dostarcza wyborné paszy, jeżeli go nie chcemy hodować na ziarno. Zdaje się że można go siać nieco późniéj od cieciorki. Robią często, na paszę, mięszankę z tych rozmaitych roślin, z dodatkiem nieco zboża, która się kosi i suszy, skoro już się kilka strączków utworzyło. Pasza ta przysłuża szczególnie owcom.

Groszek szary nie jest wytrwalszy na zimę od cieciorki i wyki oziméj. W niektórych wszelako kantonach Burgundji i Szampanji powodzenie tych roślin nierównie jest mniéj losowe.

Zasiéwanie traw łąkowych.

Marzec i kwiecień są porą zasiéwu traw łąkowych, jeżeli je siejemy wraz ze zbożem. Zasiéwając same, najstósowniejszą porą jest wrzesień; ponieważ rośliny, zakorzeniając się już należycie przed zimą, krzewią się silnie na wiosnę, jeżeli grunt jest bogaty i wilgotny, jakim zawsze być winien ten na którym pragniemy utworzyć łąkę, i dają zwykle dobry pokos już w roku następnym.

Znajdziemy, zresztą, obszerniejsze szczegóły tyczące się téj czynności, w osobnym ustępie o tym przedmiocie, już poprzednio zamieszczonym.

Siéw bobu ozimego.

Bób ozimy jest odmianą, mało jeszcze upowszechnioną, uprawianą wszelako w wielu departamentach środkowéj Francji, a ku północy, aż do departamentu wyższéj Saony, gdzie go uważają za równie dobrze opierający się mrozom zimowym jak rzepak i orkisz. Prawdopodobna, iż się da z korzyścią zaprowadzić w departamentach północnych, gdzie dotąd nie jest znanym. W Roville, gdzie się dopiero od lat trzech uprawia, dobrze wytrzymał mrozy, wyjąwszy zimę z 1829 na 1830, podczas któréj zniszczał, tak jak rzepaki i orkisz.

Tylko grunt gliniasty przysłuża téj roślinie. Plon jéj daleko jest obfitszy niż bobu wiośnianego, a ziarno jéj wysoką ma cenę targową, w kantonach gdzie ją uprawiają, uważane jest bowiem za bardzo przydatne na chléb, mięszając mąkę z niego z mąką pszenną.

Sieje się od 15 do 20 września, w ilości 24 do 30 garncy na morg, a usiéw silnie się zawleka. Okopuje się na wiosnę, i przesadza się rośliny jeżeli rosną zbyt gęsto. Ponieważ roślina ta sprząta się wcześno w sierpniu, pozostawia dosyć czasu do przygotowania roli pod zasiéw pszenicy, co zwykle bywa trudném po sprzęcie bobu wiośnianego.

To co poprzedza, napisane było w r. 1833. Od tego czasu zaniechałem uprawy bobu ozimego, gdyż mi nigdy nie dał plonu zadowalniającego, aczkolwiek bardzo się dobrze wiedzie w okolicach Vesoul, gdzie wszakże zima nie bywa mniéj srogą jak w Roville.

Toż samo powiedzieć mogę o soczewicy zimowéj, która daje bardzo obfite zbiory w Pikardji i w Ardenach, tu wszakże dawała zawsze sprzęty bardzo pośledne. Trudno jest częstokroć wytłumaczyć sobie podobne różnice plonów, w klimatach prawie takich samych; gospodarze przeto poprzestać winni na troskliwych postrzeżeniach, każdy dla swojéj miejscowości.

Przesadzanie rzepaku.

Częstokroć przesadzają rzepak dopiéro w październiku; wszelako, jeżli tylko można, lepiéj jest dopełnić to we wrześniu, a nawet jaknajwcześniéj w tym miesiącu, rzepak bowiem przesadzony wcześno daje zawsze najobfitsze plony.

Po zbożu dosyć czystém, można częstokroć sadzić na jednorazowéj orce z dobrym pognojem; a główna korzyść przesadzania rzepaku polega właśnie na tém, iż tym sposobem może następować ta roślina po sprzęcie zboża, nierównie łatwiéj, niż kiedy się zasiéwa od razu w gruncie. W glinkach piaszczystych albo w gruntach gliniastych, byleby dobrze były spulchnione przez uprawę, najpewniéj się ta roślina udaje i najobfitsze daje zbiory. Prócz tego, rzepak przesadzany udaje się równie dobrze w tych samych gruntach jak i siany w miejscu: odwołuję się przeto do tego co w téj mierze powiedziałem pod lipcem. Przesadzanie dobrze się téż udaje na koniczysku na raz zoraném, byleby rola była bogata.

Przesadzanie wykonywa się albo za pomocą rozsadnika, na roli dobrze zbronowanéj, albo za pługiem. W pierwszym razie używa się, albo rozsadnika zwykłego, albo podwójnego to jest dwuramiennego, z przyrządami stósownemi na dwóch końcach 10 do 13 cali odległości jeden od drugiego. Jeden człowiek wydobywa, tém narzędziem, dwa rzędy dołków na raz, drugi zaś wkłada w nie wysadki i utwierdza je ugniatając ziemię silnie nogą. Sadząc za pługiem, trzy lub cztéry kobiéty są potrzebne, które rozkładają flancę w otwartéj brózdzie, kładąc je na odwróconéj skibie, tak iż następna skiba pokrywa korzonki. Jeżeli pług prowadzony jest przez zręcznego oracza, przesadzanie w ten sposób może być wykonane bardzo regularnie.

W gruntach miernie żyznych, wysadki nie potrzebują być bardziéj od siebie oddalone nad 10 cali w każdym kierunku; kładą się przeto w każdą brózdę. W gruntach bardzo bogatych, mogą być flance odległe od siebie na 14 do 17 cali; jeżeli przeto sadzimy za pługiem, kładzie się wysadki co druga skiba, w kierunku zaś długości, na rzędach, w odstępach na 10 do 11 cali jeden od drugiego. Sadząc za pługiem, tém jest ważniejsza aby flance były silne i dobrze zakorzenione. Troskliwie należy uważać, aby, przesadzając, nie przysypać ziemią serduszka czyli środkowego listeczka, wtenczas już bowiem roślina róść nie będzie.

Nie należy nigdy zaniedbywać poprowadzenia znacznéj liczby rowków odpływowych, zaraz po ukończeniu przesadzania, i utrzymywać je czysto przez całą zimę: rzepak bowiem niczego się bardziéj nie obawia jak roli przesiąkłéj wodą, kiedy nastaną mrozy.

Przesadzanie drapacza.

Wrzesień jest najstósowniejszą epoką do przesadzania drapacza; sadzony późniéj, nierównie jest więcéj narażony na niebezpieczeństwo podczas zimy. Roślina ta wymaga gruntu bogatego, głębokiego, silnie sprawionego, przysposobionego kilkakrotną dobrą uprawką, mianowicie téż najdokładniéj osuszonego. Najszybszy i najprościejszy sposób jest, wyciągnąć znacznikiem, na roli dobrze zbronowanéj, linje w 20-calowych odstępach, i sadzić na rzędach flance co 20 cali, zwykłym ogrodniczym rozsadnikiem. Wysadki powinny być przynajmniéj jak mały palec grube.

Okopywanie i przerywanie rzepaku i rzepniku zasianych siéwem rzutnym.

Okopywanie rzepaku i rzepniku na wiosnę jest czynnością bardzo losową, co téż bywa nieraz powodem dotkliwego uszczuplenia plonów; ponieważ bowiem rośliny te rozrastają się bardzo szybko zaraz po zejściu zimy, wydarza się przeto często, iż zbyteczna wilgoć ziemi i pory roku umniejsza znacznie skuteczność okopywania, które niedokładnie tylko dopełnić można, jeżeli rola nie jest należycie sucha, a rychło znów nadchodzi chwila, kiedy rośliny już są za duże, aby czynność tę wykonać można. Bardzo jest zatém ważném, korzystając z pogodnych dni, jakie się wydarzą we wrześniu a nawet w październiku, okopać rzepak i rzepnik, o ile się tylko da, całkowicie i dokładnie, choćby zresztą przyszło dokończyć lub uzupełnić tę czynność na wiosnę, o ile tego stan gruntu dozwoli.

Jeżeli rośliny nazbyt są gęste, należy jak można najmniéj opóźniać się z ich przerzedzeniem, gdyż nadzwyczajne zwarcie wzrostowi ich wielce szkodzi. Kiedy roślinki jeszcze są młode, to jest, tak długo dopóki korzonki nie są grubsze od pióra gęsiego, można tę czynność wykonać bardzo oszczędnie extyrpatorem. W tym celu, odśrubowuje się radełka przytwierdzone do belki przodowéj, a rozszérza się mniéj lub więcéj radełka belki tylnéj, stósownie do tego, czy chcemy zniszczyć mniéj lub więcéj roślin: jeżeli, na przykład, radełka są m. w. 11—12 cali szerokie, a chcemy zostawić tylko trzecią część roślin okrywających pole, tak się rozstawi radełka, aby między niemi nie pozostały odstępy większe nad $5^2/_3$ cala, a zbliżymy je jeszcze bardziéj, jeżeli większą liczbę roślin zniweczyć pragniemy. Jeżeli flance są za grube, czynność ta staje się trudną, z powodu oporu jaki przedstawiają korzenie i ponieważ się narzędzie zapycha roślinami znacznéj objętości, które radełka wyciągają z ziemi; lecz kiedy jest wykonana w porę i starannie, rzędy pozostałych roślin bardzo będą regularne, co ułatwi niezmiernie następne okopywania motyką ręczną, a już ta sama czynność służyć będzie roślinom za pierwszą uprawkę, bardzo dla nich pożyteczną.

Uprawa ogrodu warzywnego i sadu.

Ogród warzywny.

Zasiéwy i przesadzanie.—Ciągnie się daléj w tym miesiącu stopniowe zasiéwy *kapusty Yorkskiéj* i *salaty zimowéj*,

jak o tém mówiłem w przeszłym miesiącu: w końcu miesiąca, można rozpocząć sadzenie w gruncie *kapusty Yorkskiéj*, ale bardzo drobnemi wysadkami, inaczéj bowiem zachodziłaby obawa aby nie były za duże na zimę. Skoro spostrzeżemy że flance w rozsadniku podrastają zbyt szybko, wyrywają się i *dają na mamki*, przesadzając je w odległości na 2 do $2^1/_2$ cali, na małéj kwaterze zasłoniętéj murem, z wystawą raczéj na wschód lub zachód niż na południe. Tym sposobem opóźnimy ich wzrost, a przesadzą się w grunt, stósownie do potrzeby, albo w październiku albo w marcu.

Zbiór nasion. W tym miesiącu pospolicie kończy się zbiór nasion roślin warzywnych. Jest to przedmiot zasługujący na wielką troskliwość każdego, który przywiązuje jaką taką ważność do uprawy ogrodowéj; obfitość bowiem i dobry gatunek warzyw jakie ma zbierać, głównie zależéć będzie od doboru i przechowania użytych nasion, a najpewniejsze są zawsze te, które sam zbierze. W miarę jak nasiona dojrzéwają, zrzyna się łodygi na których rosną, a z niektóremi gatunkami wyłuszczającemi się łacno, dobrze jest uprzedzić nieco epokę zupełnego dojrzenia.

Po zerżnięciu łodyg, wystrzegać się należy pozostawiać je na słońcu, ale się przenosi natychmiast w miejsce przykryte i zacienione, gdzie się zawieszają pękami, związując razem garść łodyg u spodu. Jeżeli nie ma powodu obawiać się uszkodzenia od myszy, można także rozłożyć łodygi w cieniu na płachtach: w każdym razie pozostawi się tak umieszczone łodygi spokojnie pewien czas, dopóki najzupełniéj nie wyschną. U niektórych roślin, których nie wszystkie części na raz dojrzéwają, jak marchew itp. zrzynają się główki w miarę dojrzéwania i składają się na płachtach.

Skoro wszystkie części roślin do których przyczepione jest nasienie zupełnie wyschną, wyciérają się celem wykruszenia nasion, a te się zsypują do małych woreczków płóciennych lub papierowych, do których przyczepiają się karteczki, zapisując na nich gatunek ziarna w nich zawartego i rok zbioru. Przekonamy się późniéj, ile ta przezorność jest ważną; bez niéj bowiem bylibyśmy narażeni albo na użycie nasienia nadto starego, albo gatunku odmiennego niż sobie życzymy, albo wreszcie dobrych jeszcze nasion, których jednak nie znamy dokładnie ani wieku ani gatunku. Zapas nasion umieści się w miejscu bardzo suchém, gdzie się wszakże w zimie nie opala, i najzupełniéj zabezpieczoném od uszkodzeń przez myszy. Jeżeli nasiona dobrze były zebrane i jeżeli nie zaniedbano żadnéj z dopiéro wskazanych ostrożności, można być pewnym iż się przechowają w dobrym stanie i z zupełną własnością kiełkowania, przez przeciąg czasu następujący: dwa lata, nasiona cebuli, porów i pietruszki; trzy lata, trybulki i grochu; cztéry lata marchwi i sałaty; pięć do sześciu lat, a często nawet dłużéj, buraków, endywji, kapusty, rzepy, kozełka i rzodkwi. Bób ogrodowy przechowa się dobrze cztéry do pięciu lat, jeżli go pozostawimy w strączkach; a fasola zejdzie jeszcze dobrze w drugim i trzecim roku, przechowana również w łupinach; ale tracą pospolicie własność kiełkowania po pierwszym roku jeżeli były wyłuszczone.

Sad.

Magazyn owocowy przenośny. — Nie ma prawie żadnego domu folwarcznego, gdzieby się znajdowało miejsce, któreby można poświęcić na przechowanie owoców do użytku zimowego, i któreby stósowne były na ten użytek; w zwykłém zaś urządzeniu mieszkań wiejskich, prawie nigdy niepodobna zabezpieczyć tego zapasu przed uszkodzeniem od szczurów i myszy. Niedogodność tę, która się żywo dała uczuwać w gospodarstwie w Roville, usunięto za pomocą środka który opiszę, a który śmiało gospodarstwom wszelkich rozmiarów zalecić mogę.

Robi się z desek sosnowych lub topolowych, $^3/_4$ cala grubych, skrzynki na $3^1/_4$ cala tylko głębokie, 27 cali długie, a około 19 cali szerokie, licząc wszystko wewnątrz: wszystkie skrzynki powinny mieć zupełnie jednakowe rozmiary, tak aby jak najdokładniéj przystawały do siebie skoro postawimy jednę na drugiéj; wieka żadnego nie mają, a dno jest z desek półcalowych, silnie przytwierdzonych sztyftami do dolnéj krawędzi desek tworzących ściany skrzynki. W pośrodku każdego boku skrzynki, przytwierdza się gwoździami, blisko górnéj krawędzi, kawałki drzewa czyli przystawki około 4 cali długie, $2—2^1/_2$ cali szerokie, a pół cala grube. Drewienka te przytwierdza się, poprzecznie, jedną stroną szeroką na zewnątrz ścian skrzynki, tak, aby jedna ich krawędź wystawała, na całéj długości przystawki, na $^1/_4—^1/_3$ cala ponad górną krawędź skrzynki. Przystawki te mają podwójne przeznaczenie: naprzód, ułatwiają przenoszenie skrzynek, stanowiąc niejako uszy, za które się ujmuje dwiema rękami i z łatwością podnosi; prócz tego zaś, służą do umocnienia i utrzymania w regularném położeniu stosu, kiedy się kilka skrzyń jednę na drugiéj ustawi: dla tego też przystawki te powinny być nieco ścinane czyli uszczuplone wewnątrz, w téj części która w górze wystaje, tak, aby górna skrzynka mogła najdokładniéj przykryć tę która jest pod nią, nie doznając w tém zawady, ani nie będąc ściskaną brzegami tych drewienek.

Łatwo pojąć, z tego opisu, iż ułożywszy w każdéj skrzynce warstwę gruszek, jabłek, winogron itp. i ustawiwszy jednę na drugiéj, każda z nich służy za wieko dla poprzedzającéj; a górna tylko nakrywa się, albo próżną skrzynką, albo wiekiem z desek, tych samych co i skrzynki rozmiarów. Można tak ustawić piętnaście i więcéj skrzynek jednę na drugiéj, a każdy taki stos wygląda nakształt paki zupełnie niedostępnéj dla zwierząt mogących uszkodzić owoce, a którą można postawić w izbie inne prócz tego mającéj przeznaczenie, gdzie nader mało zajmie miejsca.

Oznaczyłem na $3^1/_4$ cala wysokość skrzynek, takiej bowiem potrzeba dla dużych gruszek i jabłek; na mniejsze wszakże owoce, można robić skrzynki $2^1/_2 — 2^3/_4$, nawet 2 cale tylko głębokie, a w tym samym stosie można ustawiać skrzynki różnéj głębokości, byleby miały wszystkie tę samę szerokość i długość. Możnaby robić także wszystkie skrzynki dłuższe i szérsze jak wskazałem; sądzę wszelako iż dogodniej będzie zawsze nie przekraczać rozmiarów dozwalających przenoszenie ich, bez wysilenia, jednéj osobie. Przy

rozmiarach przeze mnie oznaczonych, pomieści się w każdéj skrzynce do 100 gruszek ber lub bonkretów dużych, albo więcéj niż dwa razy tyle małych gatunków; tak iż stos z piętnastu skrzyń złożony, nie zajmujący więcéj nad 52 cale wysokości, pomieści w sobie zapas dwóch tysięcy do dwóch tysięcy pięćset gruszek lub jabłek rozmaitych gatunków.

Owoce przechowują się doskonale w tych skrzyniach, a to prawdopodobnie z powodu zupełnéj nieruchomości powietrza w tym przyrządzie. Starają się również o osiągnięcie tego warunku w zwykłych schowkach na owoce, przekonano się bowiem iż on głównie przyczynia się do dobrego ich zachowania; przy największéj wszakże troskliwości nie podobna przyjśdź do tego w najlepiéj nawet zamkniętém miejscu, z tą dokładnością jaką się osiąga bez żadnego starania ze skrzynkami. Rozumié się wszelako, iż tu nierównie jest bardziéj nieodzowném, niż przy każdém inném urządzeniu, nie chować owoców do skrzynek dopóki zupełnie nie są pozbawione zewnętrznéj wilgoci, już w nich bowiem odparowywać nie mogą.

Główne korzyści używania przenośnych czyli ruchomych schowków na owoce nie tylko polegają na możności umieszczenia znacznéj ich ilości w bardzo małéj przestrzeni i zabezpieczenia ich zupełnego od uszkodzenia przez szkodliwe zwierzęta, ale téż na łatwości pielęgnowania ich i brakowania nadpsutych, które się odrzuca, lub téż wybierania zdrowych na potrzeby dziennéj konsumcji; jakoż rzeczywiście, odkrywszy górną skrzynkę stosu, można przejrzéć wszystkie owoce nierównie łatwiéj i dokładniéj niżeli na pułkach w zwykłych schowkach urządzonych. Zdejmuje się następnie tę pierwszą skrzynkę, stawia się na ziemi obok stosu i przeziéra się drugą tym sposobem odkrytą, a tak postępując kolejno ze wszystkiemi skrzynkami i ustawiając jednę na drugiéj, utworzy się nowy stos w porządku odwrotnym jak były w stosie pierwszym. Jeżeli było kilka stosów ustawionych jeden obok drugiego, jedno miejsce puste będzie dostateczne do odbycia téj czynności, po przełożeniu bowiem skrzynek pierwszego stosu zrobi się nowe miejsce próżne gdzie się ustawia stos drugi, i tak następnie.

Owoce zamknięte w tych skrzynkach nierównie są lepiéj zabezpieczone od mrozów, niż kiedy leżą odkryte na pułkach; i, byleby izba gdzie są umieszczone nie nazbyt była wystawiona na bardzo silne mrozy, łatwo od nich ochronić owoce, okrywając stosy kilku kocami, staremi materacami lub czémkolwiek sposobném do podobnego użytku; gdyby ztémwszystkiéem mróz nazbyt się wzmagał, można będzie z łatwością przenieść cały zapas owoców w inne cieplejsze miejsce, bez uszkodzenia ich i bez kłopotu, gdyż tylko w inném miejscu na nowo się ustawi w stos skrzynki, które można przenieść łatwo i prędko, nie ruszając z miejsca owoców. Skrzynka taka, w rozmiarach przezemnie wskazanych, nie powinna kosztować więcéj jak 20 do 25 krajcarów (40 do 50 groszy), stósownie do miejscowéj ceny drzewa i według tego czy robota ich będzie więcéj lub mniéj starannie wykończona.

(D. c. n.)

Gostowskiego Jakóba

EKONOMIJA ALBO GOSPODARSTWO ZIEMIAŃSKIE

dla porządnego sprawowania ludziom politycznym dziwnie pożyteczne.

Przedruk z wydania w Krakowie

w Drukarni Krzysztofa Schedla, J. K. M. Typog. r. pań. 1644.

(WSTĘP.)

(Bojaźń Boża początkiem mądrości.)
Initium Sapientiae Timor Domini.

(Ciąg dalszy.)

Borów, lasów—jako oka—tak ma pilnować.... coby [30]) się na gajowniki nie spuszczać! bo ci miasto stroży, przyczyną szkody bywają. I jest to szkoda więtsza, niźli żyto spaść: bo się żyto w rok urodzi; drzewo, kiedy porąbisz, jako chłopa zabił!.... I pod gardłem zapowiedzieć, aby w ów czas, kiedy pożary gorywają, żaden ognia nie śmiał niecić w boru—ani chłop, ani dzieci co bydło paszą. A gdzie-by się w boru zapaliło, każdy poddany—ile ich w domu—pod gardłem ma bieżeć gasić, jako do dwora, gdy-by się zapaliło —tylko dzieci w siedmi lat mają zostać doma.

Grodzy [31]) tak pilno strzedz, iż, ktoby żerdź aby dyl spalił abo ukradł, tak to karać jako inne złodziejstwo!...

Co się zimie odrze, pochyli—jeźli nie zaraz, tedy na wiosnę—naprawić; a co we żniwa, w jesieni.....

Urzędnik ma to wszystko opatrzyć: dziury w izbach—błony—piece, aby dymem nie ciekły... bo to sromota, gdy w piecu palisz, a do izby wiatr wieje!.

Każda rzecz ma na swém miejscu leżeć.... a sługę, urzędnika [32]), włodarza, gospodarza złego po tem poznać, i niedbalca, kiedy około tego chodzi, na to patrzy, a nie poprzątnie; i każdy urzędnik pewny niedbalec, czego nie obaczy bez Pana *za długi czas*, co Pan, gdy przyjedzie, *za razem*....

Urzędnik ma to opatrzyć, aby miał w dworze instrumenta gotowe, w które-by na prędce więźnia abo winnego wsadzić mógł tojest: łańcuch abo kabat abo gąsiora..... i kunę.

Gdy złodziej na imienie [33]) co przywiedzie—tak swój osiadły jako i gość—nie odejmować od niego do kila dni, aby to przy nim iściec zastał, i łacwiéj go obwiesił; wszakoż go zahamować i opatrzyć dobrze!.

Urzędnik ma to opatrzyć, kiedy pański własny rzemieślnik abo chłop robi w którem inszem imieniu; a pojdzie, nie opowiedziawszy się Urzędnikowi, kędy robił?—ma mu go zaś

---

[30]) Żeby, w znaczeniu przestrzegającém.

[31]) Grodza, rzeczy do grodzenia, tudzież płot.

[32]) Musiał to być osobny zawód—do urządzania—zdaje się dzisiejszy *Komisarz dóbr*.

[33]) Do obrębu posiadłości pańskiéj.

Urzędnik, pod którym ten chłop, nazad odesłać: wszakoż za to ma być karzń [34]), aby się posłuszeństwo nie lżyło! [35]). Rodziców nie ma żaden Urzędnik bez pańskiéj woli ze wsi wypuszczać.... A bieguny [36]) zaraz w łańcuch sadzać, gdy który przyjdzie: bo ci zaś kmiecie ze wsi wywodzą i łotrzą.

Gdy rzemieślnik robi co w dworze, Urzędnik ma tego dojźrzeć, aby robota była lepsza niż nakład, bo to bywa przez niedojźrzenie, iż drugi strawy nie zarobi!....... A Urzędnik, iż nie swém szafuje, więc nie dba.

Gwoździe, gonty, cegłę—i insze rzeczy, tak małe i mniejsze!—pod liczbą mają (*się*) odbierać: bo na tém rzemieślnicy zwykli oszukiwać szafarze i urzędniki. On (*rzemieślnik*) jedno tego patrzy.... a ów (*urzędnik*) ma więcej prace, więc zabaczy [37]).

Urzędnik i sługa zawszdy tego strzedz ma: aby tego, czego Pan zakazuje, chcąc [38]) nieprzestępował — (ma strzedz) czegoby potém miał strzedz, aby niewiedział... bo już na tém (złę) wszystko, kiedy sługa z Panem sobie nie dufają.

Chłopów bez przystawa nie ma nigdzie słać Urzędnik; a przystawa doświadczyć każdego: aby w nim nie wątpić.

Kędy Pan mieszka, a imienie ma blisko, na drodze, jedno od drugiego, tedy ma list podawać od imienia do drugiego imienia Włodarz abo Urzędnik, ile potrzebny; a przewodnik ma czekać odpisu aż do słusznego czasu.

Urzędnik, który—ze złem sumnieniem—uczyni sobie pożytku dziesięć złotych, Panu szkody sto; który, z dobrem sumnieniem a przystojnie, dziesięć, Panu dwadzieścia pożytku.

Urzędnik, czemby więcéj Panu przyjaźni mógł uczynić niż szkody, ma się Pana poradzić ustnie—i przez list,—aby sąsiada i przyjaciela Panu zachował.

Gdy komu co Pan da, ma ten w swoje statki brać: bo ten co dary bierze, nie rad wraca tego, w co mu dadzą.

Statki znaczone, w których potrzeby Panu wożą, aby sobie Urzędnicy wracali; a gdy który nie wróci, osobliwie się tego ma jeden u drugiego upominać; i tego się tak pilno dowiadować, żeby to kmiotkowie rządnie oddawali...... Dla [39]) sporu, aby wiedział, jako się tego upominać!...

Urzędnik ma w każdym rozchodzie strzedz, aby nie był więtszy nieład niż pożytek (jako wieprze, kury i wszystko w domu); bo mu słusznie Pan tego nie ma przyjąć na liczbie [40]). A, między innemi rozchody, na solny rozchód ma być pamięć!..... bo jako Kuchmistrz może szkodę uczynić wielką w korzeniu, tak też wiele Urzędników, Dworek, Kluczników w soli daleko więtszą szkodę mogą uczynić.

Urzędnik żadnéj rzeczy bez kwitu, dla łatwiejszéj liczby [41]), nie ma dawać ani oddawać. A kwit ma mieć na rejestrze, aby łatwiejsza liczba była. A gdy rejestrowi nie wierzą, kwit ukazać!....

Urzędnik ma mieć osobny rejestr rządzenia czeladzi i płacenia im. I ma to opatrzyć, aby nie chowano w folwarku czeladzi mniéj ani więcéj nad potrzebę; a ma-li być co nad potrzebę, tedy sieroty i dziatki ubogie, którym, komu Bóg da chleba z potrzebę [42]), powinien go nie żałować.... ale nie łotrom próżnującym, a niepotrzebnym!...

Urzędnik ma tego strzedz, co na dworską czeladź domową przystoi—aby tego ze wsi ani męzka ani biała-płeć nie robiła.....

Urzędnik i Dworka mają się starać, aby Pan miał kury, gęsi młode, raniéj przed inszymi—jajca świeże, wszelakie—potem kapłuny, jagnię, prosię, cielę, skopy i wszelakie przypłodki do kuchniej... tłuste... ma mieć w folwarku—na przyjazd Pański. A, obecnie gdzie Pan mieszka, mają to wszyscy na pieczy mieć—i Kuchmistrz—; i sam Pan nie grzeszy, gdy się o tem spyta.

Urzędnik i Dworka mają tego strzedz, aby co naraniej szczebrzuchy [43]) były ogrodne do kuchniej,...... tak też i ogórki słone, pietruszkę, i insze korzenie [44]), które się na ogrodzie rodzi, wszelkie.

Urzędnik ma tego dojźrzeć i Pana napomnieć, aby jako stadu koń [45]), tak bydłu, owcom, świniom, ptastwu i dobytkowi wszelkiemu, rządni [46]) samcy byli do mnożenia!...

Gnojów na ściany nie miotać w stajniach, w wołowniach, i w cielęcińcach, w karmnikach u świni, i wszędy: bo od tego ściany gniją... a gdy jedna zgnije, wszystko się obali dla [47]) niedbalstwa.

Urzędnik i gospodarz każdy, co z experyencyjej obaczy, może też tu przypisać przestrogę przy każdym tytule—kędy co należy—. I po tém poznać rozsądek dobry i pamięć....... czem się raz obrazi, aby się tego drugi raz ustrzegł!.

Koty [48]) narychlej szczurki wygubi, kędy się mnożą. A tak ich pilnie dostawać, bo to napewniejsze lekarstwo na tę szkodę! acz arsenik z mlékiem i z mąką zmięszany wygubić może—ale smród w domu.

Dworka ma prosić aby ją wpisano w Inwentarz kiedy przystawa, aby okazała w rok, abo kiedy odstawa, gospodarstwo i służbę—jako i Urzędnik.

Kiedy kędy posła abo przewodnika Urzędnik odprawuje, ma go panu, paniej i starszym sługom opowiedzieć: bo mo-

[34]) Tj. kara— co innego kaźń czyli przykazanie rożnica w pisowni i w delikatném zrozumialszém wymawianiu.

[35]) Nie osłabiało, nie folgowało.

[36]) Włóczęgów.

[37]) Tj. zapomni.

[38]) Chcący.

[39]) W razie, w chwili; *dla* znaczy *miejsce* ztąd *podle mnie—porę* np. *według* i *wedle* okoliczności. Takie *dla* wymawia się z naciskiem.

[40]) Na rachunku.

[41]) Rachunku.

[42]) Wyrażenie krótkie: *tyle ile potrzeba.*

[43]) *Szczeber* l. *szczebrzuch:* ogrodowizna, zielenina, zapas ogrodowy; szczebrzuch ogrodny (zielenina), włoszczyzna; *szczebrzuch nabiałny*, tj. sér, masło, gomółki. Wyraz ten dowodzi dziecinnego sądu jakoby włoszczyzna nastała za Bony.

[44]) Skrócone *korzeń.*

[45]) *Koni,* skrócone. Mówi się np. *do moich sąsiad poszedł.*

[46]) Pierwszego rzędu, niepośledni.

[47]) *W razie* niedbalstwa; jużeśmy wyżéj powiedzieli.

[48]) *Kotami* skrócone.

że jeden odprawić wiele rzeczy — po co dla niewiadomości musi kilka potém posyłać... bo jako mówią, *szkoda wielkiéj pracy, kędy mała zmoże.*

Urzędnik pijany, szkodnik pewny. I Pan sam nie wygra, kiedy się obżéra.

Gdy Pan w domu, Urzędnik ma się go radzić, w czemby namniej wątpił, aby nie zbłądził: żeby się to Panu — co rozkaże — i z robi [49]) podobało. Wszakże to insza, kiedy Pan daleko—niechaj się Włodarza i starszych poddanych (ale każdego z osobna) radzi!....

Na borg nie ma przedawać Urzędnik bez Pańskiej wolej [50]): bo reszty szkodliwe są.

Urzędnik z Włodarzem mają to mieć na pieczy, aby brogi jednakie były—dla młocby—; także i kopy.

Siana *w brogi jednakie* kłaść: drobne z drobnem; miąższe z miąższem; pogodne z pogodnem.

Poddani, gdy drwa wożą, jednako nabierać mają— bo dobry nad złego więcéj nie powinien!...

Włodarz ma być dostateczny wybieran, który siać, (jako siewy polne, tak ogrodne) także łąki i wszelkie roboty poczynać, Panu—kiedy i sobie—(wiedzieć) powinien.

Kto sobie nie dobry—nad sobą pomstę czuje. Kto Panu— i sobie i Panu szkodę czyni, a więtszą dwiema niż jednemu.— I upadł przedsię [51]): bo o swe nikt nie karze, tylko powoli nędza—o cudze zaraz burda i trudność.

Złodziej mądry dłużéj trwa niż niedbały; wszakoż oba upadną, bo, *przeciw prawdzie, rozumu nie masz*, a Bóg wszystko widzi!....

Urzędnika pożytecznego i pilnego Pan, rewizor pański pozna, gdy wyjedzie w pole przed żniwy: gdy przez miedzę [52]) nie gorsze i owszem lepsze zboża najdzie swoje, niż u sąsiad. Okaże to i gumno i obora!...

Sprawiedliwy Urzędnik ma patrzyć jako sobie dobry kmiotek robi każdą robotę. Tak też ma wyciągać drugie kmiotki [53]) na każdą robotę Pańską: bo po to Bakałarza nie trzeba szukać, gdyż w każdéj wsi mistrza najdzie.

(Przezorność matką bogactwa).
Providentia mater divitiarum.

U królów, książąt, panów, ziemian, kupców, oraczów—i w szpitalu to poznać—gdy Starszy rządny. A poznasz, tylko w dom wszedłszy, iż, jeźli w domu rządnie, taki gospodarz!...

Podniata wszego złego Panu, kędy Urzędnik, abo Włodarz, przedaje robotę, abo nie dojźrzy Włodarza; gdzie kmiotkowie nie wszyscy robią jednako — to początek dworom upadku!... jako skra, od któréj dom, wieś abo miasto zgore.

(Wiele się krótko pisze, ale za czasem, więcej się domyśliwszy, rozszerzy i odkryje prawda).

[49]) Z roboty, od *robia*, *robi* itd.

[50]) To pokazuje, że albo rzeczowniki odmieniano na sposób przymiotników, albo że błędne odczytanie dawnego sposobu pisania η=*y* (tj. *i*) na *ej*.

[51]) Przecie.

[52]) Tj. po drugiej stronie miedzy.

[53]) Domagać się od nich takim sposobem.

Sieci sarnie—i insze wszelakie polne—naprzód mają być w dobrém zawarciu, pod jednego kluczem, rządnie chowane. A gdy na pole trzeba, mają je zaraz wszystkie na wozy włożyć, i z nimi pospołu wszyscy jachać; także z pola mają téż wszystkie razem zebrać, na wozy włożyć.... i do schowania, skąd je wzięli, oddać. A łowiec ma być jeden do tego obecny, jako do wydawania sieci, tak też do odbierania—a! żeby sucho schowane były, ma tego strzedz!...

LIST WTÓRY.

Jako się ma Urzędnik, tak przy Panie, jak przy gościu, rządnie w dworze zachować.

Naprzód dwór na noc ma być zamczysty [54])..... A, kiedy deszcz, tedy wszędy opatrzyć, aby gdzie nie ciekło!... A gonty, gwoździe, zawsze w dworze mieć—i gardlinę [55]). A gdyby kędy ciekło, a Włodarz abo Młynarz tego nie dojźrzał...... dom jego obłupić!...

Przy gościu — i zawszdy— ognia pilno strzedz. Napóźniéj się kłaść a raniej wstać; a wstawszy, w każdy kąt najrzeć,... a to dla rządu!...

Do *czeladnej - izby* — i do każdego *złożenia* [56]) — pilnie tego strzedz, aby słomy nie noszono,.... ale maty mają być, jako na szkuty, rządne od tego!...

Łuczywa za piecem nie chować! bo tego samo doświadczenie uczy i przestrzega, że się od tego zapalają i pogorywają wszystkie dwory.

Świece nigdy nie przylepiać do ściany; ognia też z głownią nie nosić, ale chędogo w garncu [57]); w stajni pilno świece strzedz, i z ręku jéj niewypuszczać. Owa tak, coby się na pamięć nie spuszczał... bo też doświadczenie uczy!... z tego bywają szkody!...

Kominy wszędy porządnie opatrzywszy, sadze z nich wytrzeć kazać pamiętać.

W *czeladnych - domiech* i w *gościnnem - złożeniu* skobli strzedz i podwoju—aby nie psowano..... A każdy gmach gościnny ma być zamczysty. Gdy gość przyjedzie, klucz mu dać; a kiedy odjedzie, zaś to rządnie odbierać od niego.

Urzędnik ma dzień pisać— kiedy Pan do niego przyjedzie, i kiedy precz wyjedzie, i jak długo w tem imieniu zmieszka — dla liczby!...

Urzędnik na pański przyjazd ma mieć chleb chędogi, piwo dobre, świece, ocet, cebule, kapłuny w klatkach tłuste, gęsi, kury, drwa suche łońskie [58])—insze rzeczy najdą się lecie na

[54]) Opatrzony zamkami.

[55]) *Gardlina* (zbliżone *kłoć*, równa wymłócona słoma) znaczy: powrósło, równianka słomy, wiązanka, wiązadło. Powinno się pisać gartlina od *garć*, *gartywać*, *ogarniać*, gartlina więc to co ogarnąć może. (Tego wyrazu nie ma w Lindem).

[56]) Miejsce, gdzie co złożone i miejsce gdzie są łoża.

[57]) Narząd co *ogarnia*, okrywa = latarka.

[58]) Przeszłoroczne.

ogrodzie, zimie [59]) w podrunie [60]). A Pan ma dać znać, jeźli ze wszystkim dworem jedzie, abo lekko; ostatek przez list Urzędnikowi oznajmić.

[59]) 7 spadek kładziono bez *w*.

[60]) *Podruna* (od ryć) przestrzeń podziemna przeznaczona na zasoby żywności prócz owoców, bo na te ostatnie nazywała się *parsk*—to co dziś mianujem *piwnicą*, było przeznaczone na napoje (piwa itd.). Wyrazy te dowodzą bogactwa i rządności dawnych czasów pod względem języka itd.

(*D. c. n.*)

ROZMAITOŚCI.

V. Fermentacje różne.

(Dalszy ciąg — zob. Ner 31.)

b) *Fermentacja śluzowa* (Schleimige Gaehrung, fermentation visqueuse) najszkodliwsza w gorzelniach i winnicach, powstaje przez zagotowanie zwyczajnego fermentu winnego, zarówno w płynach cukrowych jak i tych które bardziej obfitują w gumę lub krochmal niż w cukier, a ubogie są w kwasy ściągające, nadewszystko garbnikowy. Skłonny do téj fermentacji jest sok bzowych i malinowych jagód, sok buraków cukrowych, zaciér marchwi i młodych ziemniaków, toż w wilgoci trzymanego zboża, a nadewszystko ryżu. Fermentacja ta odznacza się płynem ciągnącym się w nitki, a nie zdarza się nigdy w winach czerwonych, garbnik albowiem znajdujący się w łupinie winogron czerwonych jest najdoskonalszym środkiem zapobiegającym fermentacji śluzowéj. We Francji używają go z najlepszym skutkiem do win, które poczęły się mącić i przybierać smak miękki, słodkawy i nieprzyjemny; ścina bowiem nieczystości śluzowe, opada z niemi na spód beczki i czyści wino trwale, nie nadając mu wcale smaku ściągającego. Małe ilości garbniku, zawarte w szypułkach winogron, są już zupełnie do osiągnięcia tego celu dostateczne, jeżeli wrzucimy do beczki psującego się wina jednę do dwóch garści tych szypułek.

Śluz, czyli płyn ciągnący się w nitki, nie jest jedynym produktem powstającym z cukru i gumy w czasie fermentacji śluzowéj, lecz towarzyszy mu zawsze *mannit*, który stanowi istotę manny kalabryjskiéj i jest podobny w swym składzie do cukru; fermentacji winnéj wszelako przechodzić nie może. Śliznienie séra wilgotnego i mało solonego, osobliwie jałowego, nie należy tutaj i nie ma żadnéj styczności z fermentacją śluzową.

Dobre drożdże i dodatek chmielu są pewnym środkiem zapobieżenia fermentacji śluzowéj i skierowania jéj, w gorzelni, ku fermentacji winnéj. Psuciu się w ten sposób zboża lub słodu zapobiega się przez suszenie.

c) *Fermentacja laktowa.* Chléb z ciasta wyrosłego na zakwasku, albo przeciwnie z ciasta drożdżami zaprawionego, oto jest przykład dwóch fermentacji, laktowéj i winnéj tego samego ciasta, podług tego, jak jest zaprawione fermentem laktowym lub winnym. Te same dwie różnice przedstawiają się w soku burakowym, stósownie do tego, czy go użyto na barszcz albo w gorzelni na wódkę.

Te same istoty które mogą być poddane fermentacji winnéj, są téż zdatne do laktowéj. Nadto jeszcze ważnym jest fakt, iż guma, cukier, krochmal, młode i miękkie włókno roślinne, nie potrzebują być poprzednio w cukier przeistoczone, aby mogły przechodzić fermentację laktową, kiedy przeciwnie mączne, że tak nazwę, istoty, w cukier pierwéj zamienione być muszą, aby alkohol z nich otrzymać można. Z tego już względu byłaby fermentacja laktowa czyli kiśnienie ważném dla gospodarza lub fabrykanta nieżyczącego sobie wcale rozkładu i ukiśnienia buraków słodu lub innych materjałów przeznaczonych na wódkę, mam przecież nadzieję, że jeszcze i z innych względów pożytecznemi dla gospodarstwa wiejskiego okażą się objaśnienia wymienionych tu fermentecji, osobliwie laktowéj.

Mléko wystawione na powietrze, doznaje zmiany — kwaśnieje. Przyczyną tego jest działanie powietrza na twaróg zawarty w mléku, ktory staje się fermentem laktowym dla laktenu czyli cukru mlékowego. Skutkiem tego działania jest powstanie kwasu laktowego który sprawia iż twaróg znajdujący się w mléku słodkiém, a nierozpuszczalny w kwasie laktowym, zcina się czyli zsiada.

Wydzielenie twarogu z mléka słodkiego i niezsiadłego za pomocą podpuszczki, czyli drugiego żołądka cielęcego, nie jest fermentacją laktową. Sok tego żołądka cieląt ssących i sam żołądek, osobliwie wystawiony na powietrze, a przez to nadpsuty, ma w wyższym stopniu niż inne błony kiszkowe własność ścinania rozczynów białka, a zatém i twarogu w mléku. Własność ta podpuszczki jest zupełnie podobna do własności kwasów, które do odłączenia séra w mléku słodkiém służyć mogą. Podobnie do podpuszczki zachowują się słabe żołądki osób cierpiących często na zgagę, czyli kwas w żołądku.

Sér świéży w mléku słodkiém nazywa się, dla odróżnienia go od séra odcedzonego tj. wyciśniętego, *twarogiem*, po niemiecku *kaesestoff*, po francuzku *caséine*. Ze względu na fermentację laktową jest wszystko jedno czy za ferment laktowy używa się twaróg nieoddzielny od mléka, czyli téż białko roślinne, znajdujące się obficie w jarzynach, w słodzie, w ogórkach i w innych pożywnych częściach roślin. Kisić przeto można tak dobrze mléko słodkie, jak każdą rzecz która zawiéra białko roślinne, cukier lub krochmal, gumę lub młode i miękkie włókno roślinne. Sprzyjająca fermentacji laktowéj jest nizka temperatura nie przechodząca $+30^0$ Cels. i odcięcie przypływu powietrza. Szkodliwym fermentacji laktowéj jest wyższy stopień ciepła, większy przypływ powietrza, kwasy i bytność ciał podobnych w skuteczności do garbniku, ścinających zatém twaróg i białko roślinne. Przy kiszeniu zatém ogórków, rzepy, kapusty i barszczu dla ludzi, lub sieczki zaprawionéj mąką i jarzynami dla bydła, albo nakoniec karmy dla tuczącéj się trzody, trzeba unikać wymienionych przeszkód. Jarzyny nadgniłe nie kisną dobrze, ale są skłonne do fermentacji winnéj, osobliwie gdy jest dostatkiem cukru w nich i wody; wyższy stopień ciepła nad $+25^0$ Cels. skłania, przy małym lub żadnym przypływie powietrza, do fermentacji winnéj, przy dostatecznym zaś przybytku powietrza do każdéj fermentującéj cząstki, powstaje łatwo fermentacja octowa. Kwasy wolne wstrzymują zupełnie wszystkie prawie fermentacje. Soda, potaż i wapno nie wadzą bynajmniéj fermentacji laktowéj.

Po ukończeném kiśnieniu, poczyna się łatwo i bez przypływu powietrza fermentacja jełka czyli butyrowa, odznaczająca się wonią bardzo nieprzyjemną i podobną do starego masła. Pojawia się zazwyczaj w miarę starzenia się kapusty kiszonéj w beczkach i w ogórkach przechowanych dłuższy czas w niedosyć chłodnéj piwnicy. Zapobiega się najlepiéj dalszemu szerzeniu się fermentacji butyrowéj, nalaniem na starą kapustę lub ogórki wody słonéj i postawieniem ich w miejscu chłodném.

Jak alkohol jest produktem fermentacji winnéj a ocet octowéj, tak kwas laktowy jest produktem powstającym przez kiśnienie czyli fermentację laktową. W naturze roślinnéj zdaje się że kwas ten nie znajduje się nigdy w częściach zdrowych i nienadpsutych roślin. Niektórzy chemicy i lékarze utrzymują, że znajduje się zawsze w żołądku, inni przeczą temu, i spostrzegli go tylko w żo-

łądkach źle trawiących. Kwaśne oddziaływanie świéżego i surowego mięsa pochodzi od kwasu laktowego, jako towarzyszącego stale sokowi mięsa. Mléko zatrzymane czas nawet dłuższy w piersiach lub wymieniu nie kwaśnieje i nie zawiéra kwasu laktowego. Kwaśnienie mléka jest zawsze skutkiem zetknięcia się jego z powietrzem, a w skutek tego fermentowania mlékowego cukru. W serwatce kwaśnéj i w mléku kwaśném nie ma nigdy znacznéj ilości kwasu laktowego, gdyż w miarę powstającego kwasu ścina się twaróg, a przez to wstrzymuje się dalszy postęp fermentacji laktowéj cukru, w mléku zawartego. Z tego samego powodu nie przechodzi w barszczu, ogórkach, kapuście i innych rzeczach kiszonych nigdy cała mączka, cukier zatém, krochmal, guma i młode włókno roślinne w kwas laktowy; rzeczy kiszone nie mogą nigdy stać się bardzo kwaśnemi.

Kwas laktowy nie różni się w swym składzie chemicznym od istot z których powstaje i jest innym tylko ułożeniem się cząstek stanowiących gumę, krochmal, cukier i włókno roślinne, w inny porządek. Pomnąc nadto, że kwas laktowy jest kwasem bardzo łagodnym, strawniejszym dla niektórych żołądków niż krochmal w ziemniakach, można śmiało twierdzić, że kiszenie paszy dla bydła i nierogacizny jest rzeczywistém ulepszeniem, bo czyni strawnemi niektóre części roślinne mało lub wcale niestrawne np. młode włókno roślinne w liściach i głąbiach jarzyn zawarte.

Jako kwas, nie może być kwas laktowy na równi stawiany z octowym. Ocet jest wodnym rozczynem silnego bardzo kwasu, podobnego w skuteczności dla ludzi i zwierząt do kwasów mineralnych. Kwas octowy, czyli ocet stężony i pozbawiony fermentu i ciał obcych, przez destylację, jest w ilości kilku łyżek stołowych mocną trucizną. Ocet jest przyprawą potraw, któréj można używać w małéj tylko ilości i w stanie wodą rozcieńczonym. Kwas laktowy przeciwnie jest kwasem dosyć słabym, ma w stężonym nawet stanie smak łagodny i nie jest trującym, choćby był zażyty w większéj ilości. Różnica przeto między jarzyną kiszoną a octem kwaszoną np. między jednym a drugim sposobem przyrządzoną kapustą jest ta, iż kiszona jest potrawą, a octem kwaszona przyprawą, używaną do innych potraw, ale nie dla strawności i posilenia się jak poprzednia.

Kwas laktowy jest zawsze płynny, bezbarwny i bezwonny, bardzo rozpuszczalny w wodzie i w alkoholu. Własność jego rozpuszczania z wielką łatwością fosforanu wapna, to jest soli nierozpuszczalnéj w wodzie a znajdującéj się w wielkiéj ilosci w kamieniu pęcherzowym, skłoniła niektórych lékarzy do polecania potraw kiszonych osobom cierpiącym na kamień w pęcherzu. Własność kwasu laktowego rozpuszczania fosforanu wapna i magnezji, jako soli organizmowi niezbędnych, osobliwie do utworzenia się kości, czyni zapewnie łagodny ten kwas najpożyteczniejszym ze wszystkich używanych do przyprawiania żywności. Do technicznego użytku nie służy nigdy kwas laktowy, sporządzenie jego bowiem w większéj ilości jest kosztowne. W sztuce lékarskiéj służy przeciw blednicy i innym cierpieniom połączenie laktowego kwasu z żelazem.

Na uwagę zasługującym jest pociąg narodów sławiańskich do potraw kiszonych. Niektóre germańskie narody kiszą wprawdzie także kapustę i używają na pożywienie dla ludzi mléka zsiadłego; w miarę jednak blizkości sąsiedztwa z Sławianami staje się już dużo obfitszą kuchnia w potrawy kiszone, a w Rosji i kraju naszym jest już kiszoną niemal połowa pôtraw ludowych. Zdaje się, że instykt odgadł tutaj potrzebę, któréj nauka dotąd wytłumaczyć nie umié. Używanie octu zamiast kiszenia, powszechne w krajach bogatszych i cywilizowańszych, nie byłoby tu zapewne żadném ulepszeniem kuchni ludowéj. Pominąwszy niegodziwe fałszowania, jakich ocet często doznaje, nie jest on bynajmniéj przydatnym do zastąpienia fermentacji laktowéj.

Kwasu laktowego nie nazywamy mlékowym, nie przez niebaczność na czystość języka polskiego, ale dla jednostajności nazwy licznych połączeń, interessujących więcéj chemję teoretyczną niżeli zastósowaną, które niewygodnie byłoby nazywać odmianami źródłosłowu mléko. Kwas laktowy nie jest wreszcie produktem, jak wyżéj wyrażono, któryby tylko z cukru mlékowego powstawał; a jak nazwany być może kwasem mlékowym lub serwatkowym, tak samo mógłby być nazwany kapuścianym, barszczowym lub ogórkowym. Nazwy te, choć śmieszne, byłyby przecież równie prawe, jak nazwa kwas mlékowy, albo fermentacja mlékowa.

(*D. c. n.*)

Komitet sprowadzając nasiona gospodarskie z zagranicy — jakkolwiek szczególniejszą na to zwracał uwagę, aby wchodzić w stosunki tylko z domami handlowemi używającemi pewnego pod tym względem wzięcia, i ma nadzieję, iż szanowni gospodarze, którzy z pośrednictwa Komitetu korzystali, nie doznali w téj mierze zawodu — dla tém pewniejszéj wszelako na przyszłość skazówki w postępowaniu, uprasza wszystkich interessowanych, o udzielenie do jego bióra choćby najzwięźlejszéj wiadomości, czy i które z otrzymanych nasion — bądź produkcji krajowéj, bądź zagranicznéj — należycie powschodziły lub też zawiodły, i mniej więcéj dla czego? — utrzymywana bowiem w tym celu ścisła i szczegółowa kontrolla rozchodu każdéj sprowadzonéj lub powierzonéj do sprzedaży partji, rychło wykaże, komu z tego powodu przypisać winę i z kim na przyszłość w pewne wchodzić stosunki; — okoliczność, która ani dla Komitetu ani dla potrzebujących nasion obojętną być nie może. Komitet przeto nie wątpi, iż przez wzgląd na dobro ogółu, niniejsze jego wezwanie należycie uwzględnioném zostanie.

Z Komitetu c. k. Towarz. gospod. rolniczego Krakowskiego.

W miesiącu Wrześniu wyjdzie

czwarty rok

KALENDARZA

POWSZECHNEGO

NA ROK

1856

wydanie

JULIUSZA WILDTA.

Wydawca niezaniedbał niczego co tylko dzieło podobne mieścić w sobie może zajmującego i pożytecznego; a ***dobre przyjęcie*** jakie ***Kalendarz*** ten znajdował dotąd u Publiczności zachęciło go do poniesienia większych niż dotychczas kosztów. Dla tego oprócz **drzeworytów** wielu w tekscie umieszczonych, załączoną będzie niemniéj **karta kolei żelaznych środkowéj Europy** nie wyłączając **kolei galicyjskich** tak rozpoczętych jak i projektowanych.

Doniesienia prywatne wszelkiego rodzaju i w tém roku przyjmowane będą do Kalendarza za opłatą 6 kr. od drobnego wiersza lub jego przestrzeni i takowe uprasza się nadsyłać *franco* najdaléj do 15go września pod adressem ***księgarni Juliusza Wildta w Krakowie.***

Marcelli Jawornicki Redaktor odpowiedzialny. — Nakładem J. Wildt. — W drukarni Czasu. — Rządzca A. Czapliński.